

# mitsubishi

三菱  ジャー炊飯器 (家庭用)

## 取扱説明書

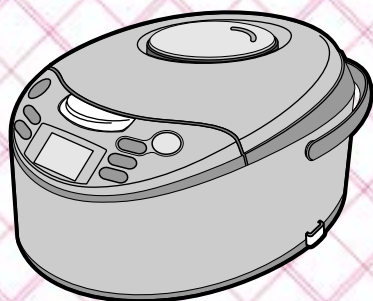
形  
名

(1.0Lタイプ)

**NJ-GD10**

(1.8Lタイプ)

**NJ-GD18**



- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 取扱説明書と保証書（別添付）は大切に保存してください。
- ご飯のおいしい炊きかたやお料理レシピは、別冊のメニュー集をご覧ください。

# 加熱のしくみと特長

①

## お好みに合わせて炊き分け自在

**お米** キー、**ねばり** キーで、お好みにピッタリのご飯に炊き分けます。

**お米** .....お使いのお米の種類（**白米**、**無洗米**、**発芽玄米**、**玄米**）を選び、それぞれの持ち味を引き出して、おいしく炊きあげます。

**ねばり** .....粘りの強弱（もちもち、さっぱり）の2種類）が選べます。

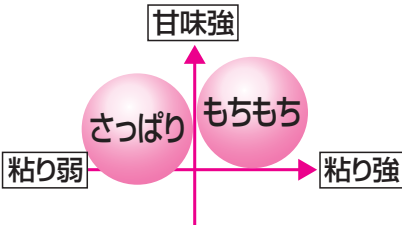
お好みに合わせるだけでなく  
メニューによっても選べます。

たとえば

●おにぎりには **もちもち**

●カレーには **さっぱり**

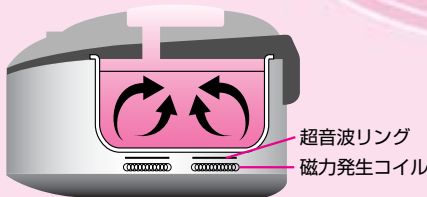
がおすすめです。



②

## IH と超音波でおいしいご飯

- 「IH（電磁加熱）」は、ヒーターや炎が発する熱を内なべに伝えるのではなく、内なべ自体を発熱させて、炊飯します。だから内なべをつつみこむように炊飯できます。
- さらに、この炊飯器では超音波を加えることで、おいしくします。  
「超音波炊飯」は、米粒に超音波（微振動）を加えながら炊飯します。  
米粒に微振動が加わることで、米粒内への均等な水の浸透が行われ、また、溶け出すでんぷん量（うまみの素）が増加して、ねばり、甘み、つやのあるご飯が炊けます。
- 発芽玄米も超音波によって、ふっくらおいしく炊きあげます。



本体の磁力発生コイルに電流を流すと、磁力が発生。  
磁力が内なべを通るとき、内なべ自体が発熱する。  
本体の磁力発生コイルと超音波リングの力で内なべに超音波を発生させ、水を伝わり米の表面に作用する。

③

## 内なべはステンレス 5 層厚釜

熱伝導のよいアルミと、保温性と耐久性に優れたステンレスの5層構造。

# もくじ

## ご使用の前に

加熱のしくみと特長	2
安全のために必ずお守りください	4
各部のなまえ 本体	6
付属品	6
操作・表示部	7

## 使いかた

ご飯の炊きかた	8
炊きかたを選ぶ	10
急いで炊く	11
「食べたい時刻」を予約して炊く	14
「1 時間単位」で予約して炊く	16

## こんなとき

炊きあがりまでの時間のめやす	13
保温について	13
時計の合わせかた	17
内蔵の専用電池について	17
停電したとき	17
お手入れ	18
内なべのフッ素加工を長持ちさせるために	19
ご飯がうまく炊けないとき	20
故障かな？と思ったら	21
お好みのご飯に炊けないときは	21
保証とアフターサービス	22

## 仕様

仕 様	裏表紙
-----	-----


## 別冊：メニュー集

おいしいごはんのレシピ 55MENU	別冊
--------------------	----



















# 安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

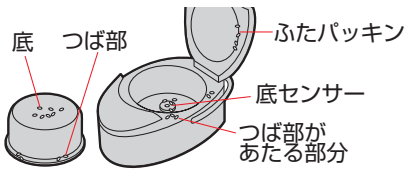
 <b>警告</b>	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
 <b>注意</b>	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

 禁止	 接触禁止	 指示にしたがう	 電源プラグを抜く	 感電注意
 分解禁止	 水ぬれ禁止	 ぬれ手禁止		

 <b>警告</b>			
分解・修理・改造はしない  感電・発火・けがの原因。  *修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。		電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを 単独で使う	
ぬれた手で、電源プラグの 抜き差しはしない		電源プラグの刃および刃の 取付面のほこりをとる	
水につけたり、 水をかけたりしない		電源プラグは根元まで 確実に差込む	
吸・排気口やすき間にピン・針金・ 金属物など、異物を入れない		傷んだ電源コード・プラグや差込みの ゆるいコンセントは使わない	
お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない		電源コードを傷つけない	
炊飯中は絶対にふたを開けない		蒸気口やその付近に手などを近づけない 蒸気にも触れない 特に乳幼児には注意する	

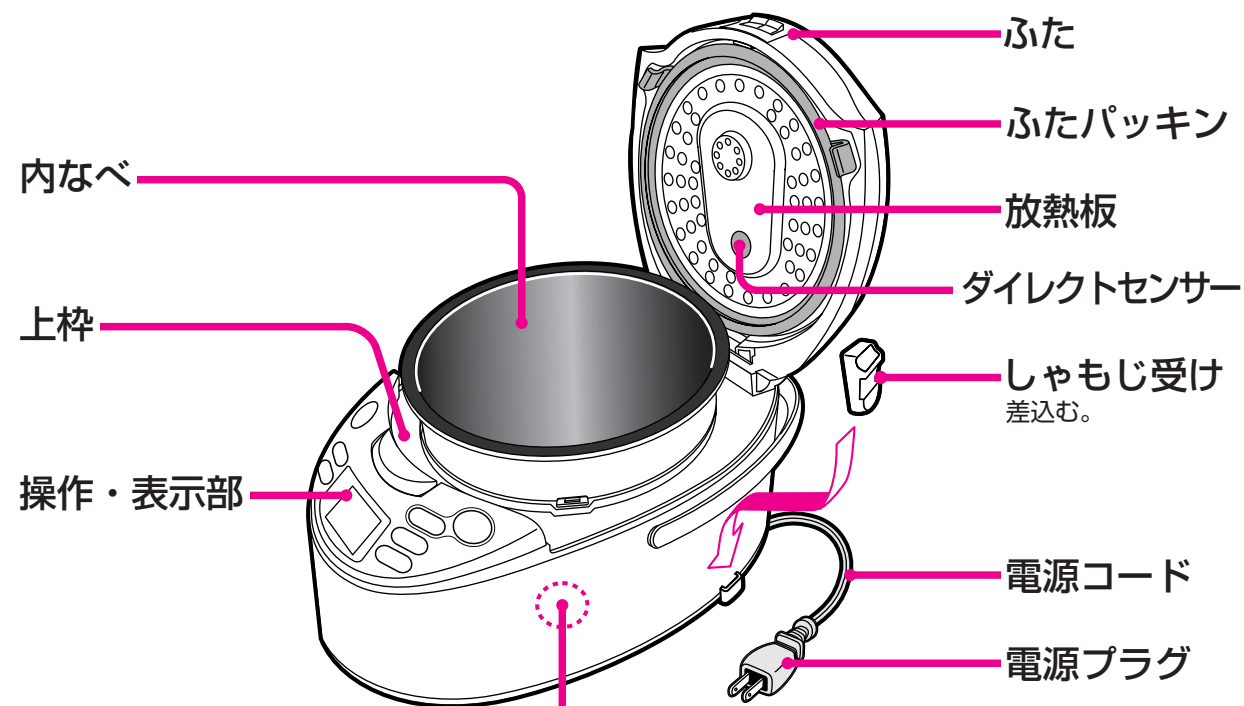
! 注意	
<p>次の場所では使わない</p> <p>● 不安定な場所や熱に弱い敷物の上 火災の原因。</p> <p>● 水のかかるところや、火気の近く 感電・漏電の原因。</p> <p>● 壁や家具の近く 変色・変形の原因。</p> <p>● 吸・排気口をふさぐような所 (壁などから 20cm 以内、 紙・布・ふきん・じゅうたんの上など) 変色・変形・故障の原因。</p> <p>● 直射日光のあたる所 変色・変形の原因。</p> <p>*キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。</p>	<p>禁止</p> <p>電源コードを巻き取るときは 電源プラグを持つ</p> <p>電源プラグがあたってけがすることを 防ぐため。</p> <p>電源プラグを持って抜く</p> <p>電源コードを持って引き抜くと、 感電・ショート・発火の原因。</p> <p>心臓用ペースメーカーをお使いの方は、 本製品の使用にあたって医師とよく 相談する</p> <p>本製品の動作がペースメーカーに 影響を与えることがあるため。</p> <p>医師と相談</p> <p>お手入れは本体が冷めてから行う</p> <p>やけどを防ぐため。</p> <p>本体を冷ます</p>
<p>製品を持ち運ぶときは、 フックボタンに触れない</p> <p>ふたが開いて、やけど・けがの原因。</p>	<p>禁止</p> <p>使用時以外は、電源プラグを抜く</p> <p>絶縁劣化による感電・漏電火災を 防ぐため。</p> <p>電源プラグを抜く</p>
<p>専用の内なべ以外は使わない</p> <p>過熱・異常動作の原因。</p>	<p>禁止</p> <p>使用中、使用直後は、 高温部に手を触れない カートリッジ、内なべなど</p> <p>やけどの原因。</p> <p>接触禁止</p>

<b>お願い</b>		
磁気・電波に弱い物を近づけない 4m 以上はなし、ブレーカーの違う コンセントにかえる  ・磁気カード(キャッシュカード、定期券など) ・磁気テープ(カセットテープなど) ・無線機器(テレビ、ラジオ、電話など)  記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。	 異物・米粒や水滴をつけたまま使わない  故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。	蒸気口をふきんなどで ふさがらない 変形・変色・故障の原因。  炊飯・保温以外には 使わない 故障の原因。

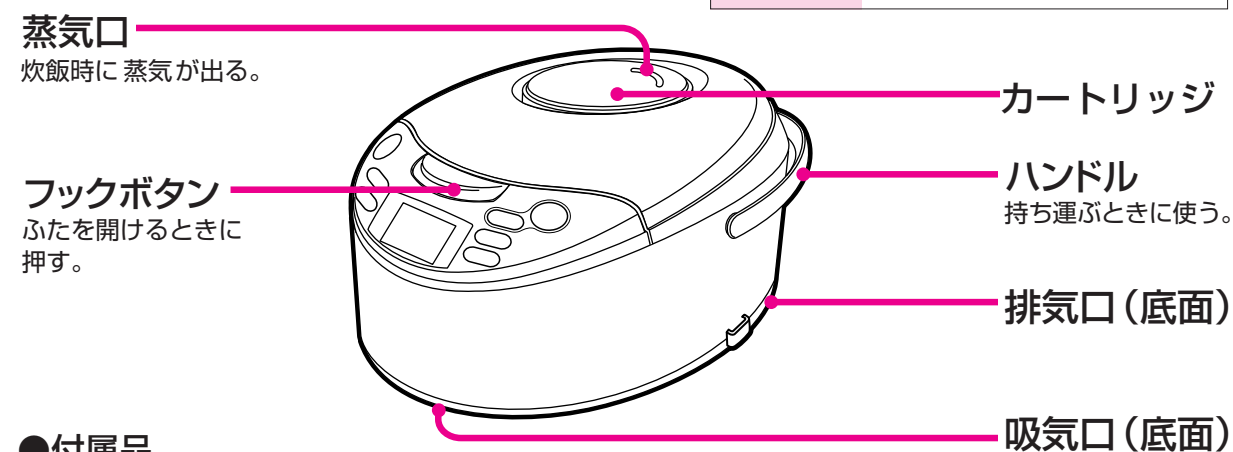
ご使用前に

# 各部のなまえ

## 本体



出し方	電源プラグを持って引出す。 (赤色以上は引出さない。)
しまい方	電源プラグを持って2～3 cm 引いて戻すと自動的に巻込む。



### ●付属品

- しゃもじ:1コ



- 計量カップ:2コ



- しゃもじ受け:1コ



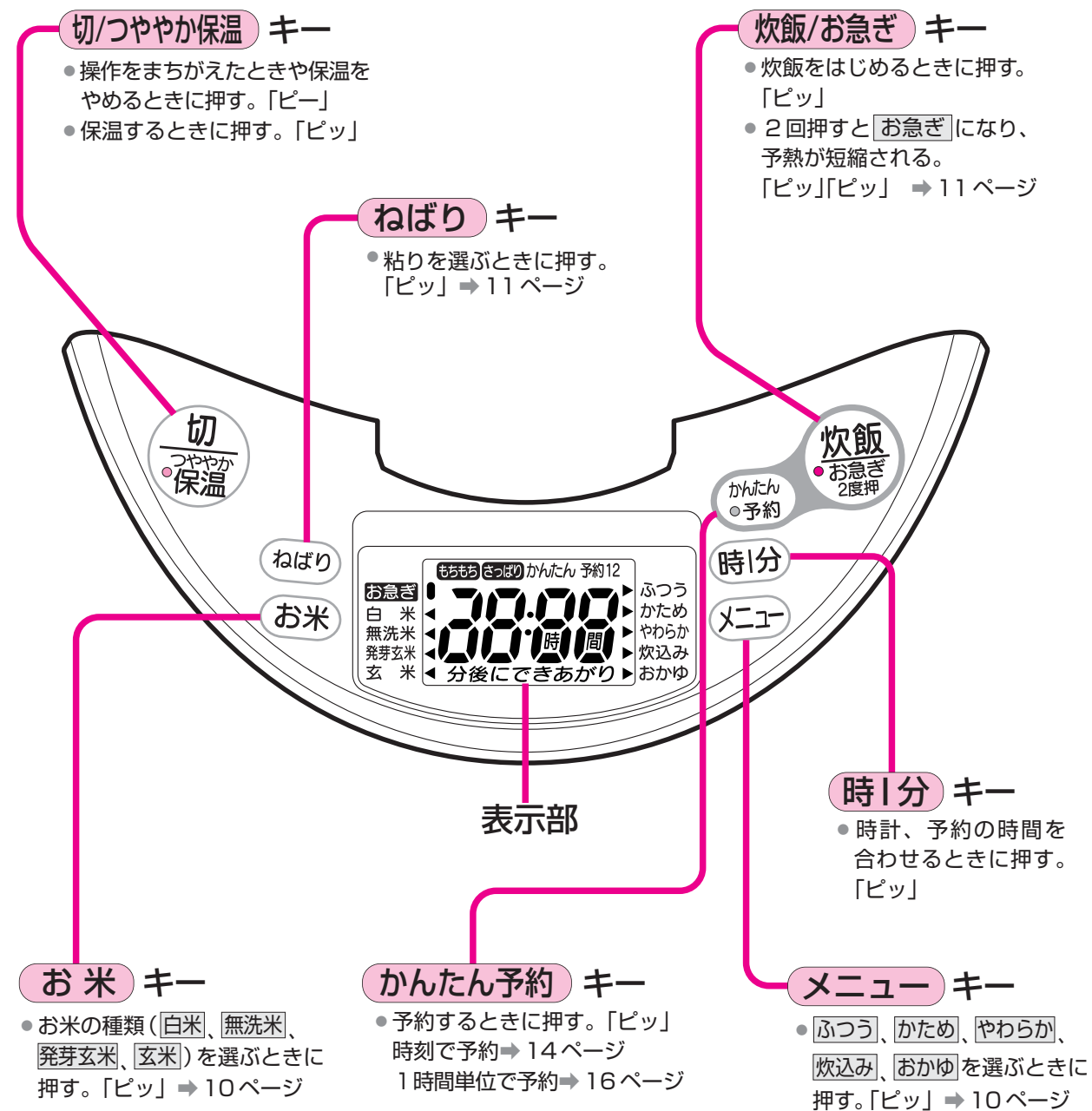
- 取扱説明書(本書):1部
- メニュー集(別冊):1部



## 操作・表示部

※キーは音がするまで確実に押してください。  
※予約・炊飯・保温中は、**切/つややか保温**を押してから操作してください。

凸マーク付	炊飯/お急ぎ キー
	切/つややか保温 キー



# ご飯の炊きかた

## 準備

### ① お米をはかってとぐ

#### ① お米をはかる

- (発芽玄米は、白米2合に対し、発芽玄米1合)の割合がおすすです。
- 付属の計量カップすりきり1杯で、約180mL=約150g。(約1合)
  - 無洗米は無洗米用計量カップを使う。(1杯約170mL=約147g)

○ 良い例

✕ 悪い例



(うまく炊けない原因)

#### ② お米をとぐ

(無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことを)おすすめします。  
内なべでお米がとげる



たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

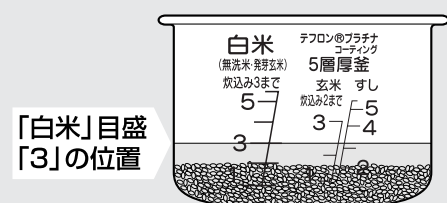


「とぐ⇒水で流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- 十分に洗米する。(不十分なときは、におい・変色・こげの原因)

### ② 水加減をして内なべを本体に入れる

例：3カップの「白米」を炊くとき



「白米」目盛  
「3」の位置

米を水平にならす

\*「おこわ」、お「かゆ」の目盛は反対側にあります。

- メニュー、カップ数に合った水位目盛で水加減をする。⇒12ページ

(水位目盛はめやすです。お米の種類、お好みに合わせて水の量を加減(半目盛以内)してください。)

米の種類	水加減のめやす
軟質米・胚芽米	目盛どおり
新米	目盛より少なめ
古米・硬質米	目盛より少し多め

※水加減を少し多めで炊飯する場合は、  
メニューで、**やわらか**を選んでください。

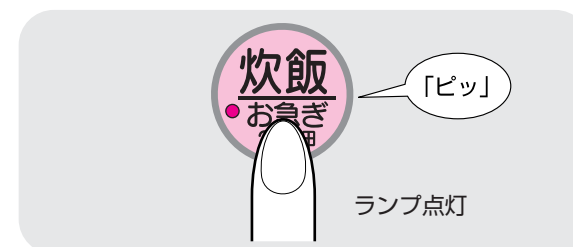


放熱板、カートリッジをつけ忘れない  
(つけ忘れるとふきこぼれてやけどの原因)  
放熱板をつけないとふたが閉まらない

- 放熱板や内なべ外側の水分や汚れ、また米粒はきれいにふきとる。
- お湯(50℃以上)やアルカリ水のpH9以上での炊飯はしない。(べちゃつき・黄変の原因)

## 炊飯

### ③ 電源プラグを差込み炊飯する



- むらしに入ると、表示部はできあがりまでを1分刻みで表示



- お米の種類、メニューに合った炊きかたを選ぶ。
- キーの操作は各ページを参照する。

お米	10～11ページ
メニュー	10～12ページ
ねばり	11ページ
お急ぎ	11ページ
かんたん予約	14～16ページ

#### お知らせ

- 電源プラグを差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので異常ではありません。⇒21ページ
- 炊飯が始まると「ブーン」という音がしますが、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。

## 炊きあがり⇒保温

### ④ ブザーが鳴ったらご飯をほぐす



- 保温に入ると、表示部は保温経過時間を1時間単位で24時間まで表示(1時間未満は「0時間」を表示)
- 24時間を過ぎると、現在時刻を表示

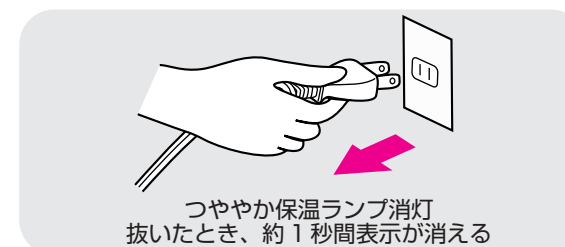


- 炊きあがると「ピー」音が5回鳴る。
- 約15分以内にほぐして余分な水分を逃がす。(そのままにしておくと、べちゃつきの原因)
- 上枠につゆが落ちることがあるのでふきとる。
- 炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない。(やけどの原因)
- 保温について⇒13ページ

#### お知らせ

保温中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。

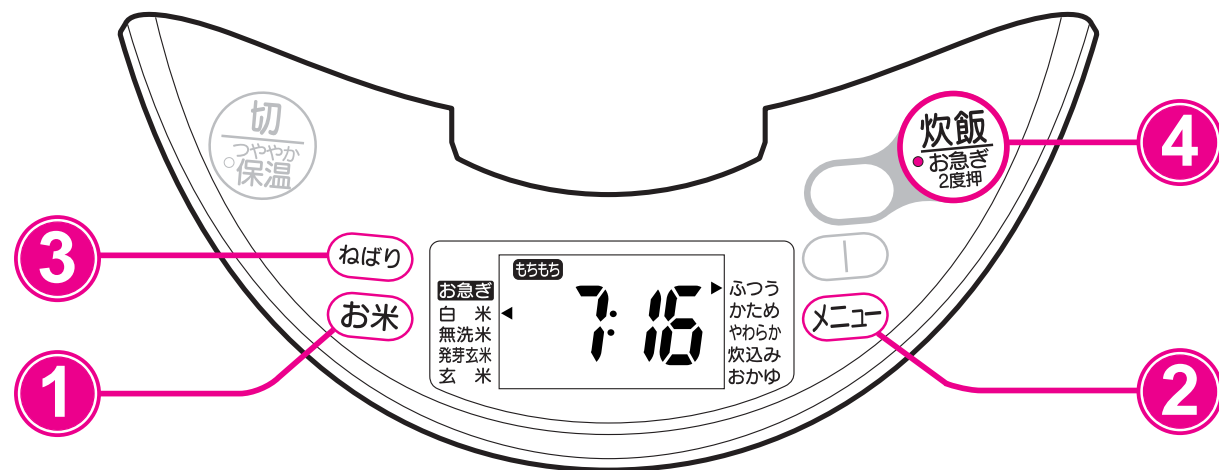
### ⑤ 使用後は切/つややか保温を押し、電源プラグを抜く



抜いたとき、約1秒間表示が消える



# 炊きかたを選ぶ



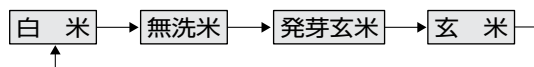
## ■ お知らせ ■

お買上げ時は「お米」は白米、「メニュー」はふつう、「ねばり」はもちもちが設定されています。  
この設定で炊くときは、炊飯/お急ぎを押すだけで炊くことができます。

### 1 お米を選ぶ → 12 ページ参照



- 押すごとに◀マークが

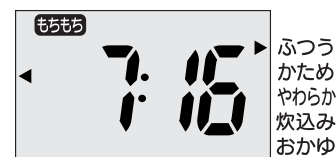


にかわるので、お米の種類を選ぶ。  
(白米に戻ると「ピピッ」と鳴る。)

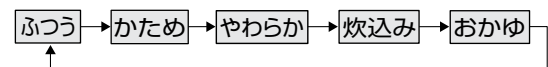
- 発芽玄米、玄米は、メニューがふつう、炊込み、おかゆのとき選べる。

- 一度設定すると、その設定を記憶する。

### 2 メニューを選ぶ → 12 ページ参照



- 押すごとに▶マークが



にかわるので、お好みにセットする。  
(ふつうに戻ると「ピピッ」と鳴る。)

- お米が玄米、発芽玄米のとき、メニューのかため、やわらかは選べない。

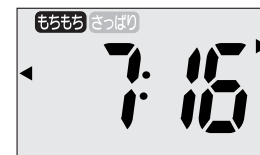
- ふつう、かため、やわらかは一度設定すると、その設定を記憶する。

## ねばり キーの選択

- 粘りの強弱 (もちもち、さっぱり) の2種類) が選べる。→ 2 ページ参照
- ねばり の選択は、「お米」が白米、無洗米で、「メニュー」がふつう、かため、やわらか」のときにできる。それ以外は選択できない。

### 3 ねばりを選ぶ → 2 ページ、上記参照

「お米」が発芽玄米、玄米または、  
「メニュー」が炊込み、おかゆの  
ときは 4 へ



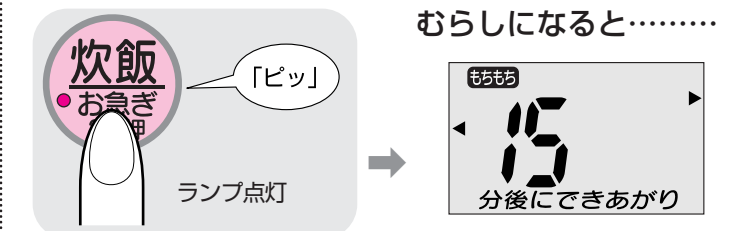
- 押すごとに



にかわるので、お好みにセットする。  
(もちもちに戻ると「ピピッ」と鳴る。)

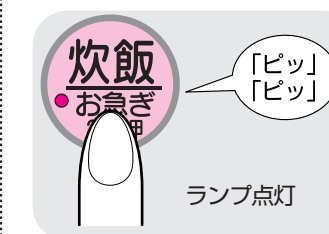
- 一度設定すると、その設定を記憶する。

### 4 炊飯/お急ぎを押す



- 表示部はできあがりまでの残り時間を表示。  
(メニューにより残り時間は異なる。)

### お急ぎ 急いで炊くときは 炊飯/お急ぎ を 2 回押す



- 通常より約 10 分早く炊きあがる。
- 炊込みは選べない。
- 炊飯容量は、仕様 (裏表紙) 参照。
- 少しかために炊きあがる。
- 予約炊飯のときは使えない。

# 炊きかたを選ぶ (つづき)

## お米 キーの選択

白米	洗米して炊く米（白米）・胚芽米・もち米・5分づきより白米に近い米などのとき。
無洗米	洗わずに炊ける米のとき。 ●計量カップは無洗米用計量カップを使う。 ●炊く前に底から軽くかき混ぜる。（こげやすいため）
発芽玄米	発芽玄米・五穀玄米などのとき。 ●予約はしない。（腐敗・炊けない原因） ●炊きあがったら <b>切/つややか保温</b> を押して保温をやめる。 ●保温はしない。（におい・変色の原因）
玄米	玄米・5分づきより玄米に近い米のとき。 ●1.0Lタイプは3カップ、1.8Lタイプは6カップまで。 ●米をとぐときは、軽く洗い、あまり強くとかない。 ●圧力なべとは炊飯原理がちがうため、味や炊きあがり状態が異なる。 ●炊きあがったら <b>切/つややか保温</b> を押して保温をやめる。 ●保温はしない。（におい・変色の原因）

## メニュー キーの選択 (水位目盛の設定のしかた)

白米 無洗米

水位目盛 **メニュー**

白米 ぶつう かため やわらか

発芽玄米

水位目盛 **メニュー**

白米 ぶつう

玄米

水位目盛 **メニュー**

玄米 ぶつう

すし

水位目盛 **メニュー**

すし ぶつう

おかゆ

水位目盛 **メニュー**

おかゆ おかゆ

- 1.0Lタイプは1カップ、1.8Lタイプは1.5カップまでとする。
- おかゆ**以外のメニューで炊かない。（ふきこぼれの原因）
- 保温はしない。（のり状になる。）  
（炊きあがったら **切/つややか保温** を押して、保温をやめる。）

胚芽米

水位目盛 **メニュー**

白米 ぶつう

- 米をとぐときは、胚芽がとれてしまうのであまり強くとかない。
- 保温はしない。（におい・パサツキの原因）

炊込み

水位目盛 **メニュー**

白米 炊込み

玄米

水位目盛 **メニュー**

おこわ ぶつう

- 1.0Lタイプは「炊込み」は3カップ（**玄米**は2カップ）、「おこわ」は4カップまでとする。
- 1.8Lタイプは「炊込み」「おこわ」ともに6カップ（**玄米**は4カップ）までとする。
- 具は、米の上にのせる。  
（具と米をかき混ぜたり、具の量が）多いと上手に炊けない場合がある。）
- 予約はしない。（**炊込み**は設定できない。具がいたむ原因）
- 保温はしない。（におい・変色の原因）  
（炊きあがったら **切/つややか保温** を押して、保温をやめる。）

# 炊きあがりまでの時間のめやす

		白米・無洗米	発芽玄米	玄米
もちもち	ぶつう	約45～55分	約46～62分	約91～100分
	かため	約40～48分		
	やわらか	約46～57分		
さっぱり	ぶつう	約45～56分	約46～62分	約91～100分
	かため	約43～48分		
	やわらか	約47～58分		
炊込み		約53～60分	約60～65分	約103～109分
おかゆ		約55～60分	約79～87分	約118～120分
すし		約42～53分		
おこわ		約44～46分		

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 米や具の種類、量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより多少変わります。
- お急ぎ**では、約10分短くなります。（**炊込み**は選べない。）

# 保温について

- 保温は24時間以内にする。  
（黄変・におい・パサツキの原因）
- 少量のご飯は中央にまとめる。  
（少量は長時間保温するとパサついたりふやける場合がある）
- 保温経過時間を1時間単位で24時間まで表示（1時間未満は0時間を表示）し、過ぎると現在時刻表示になる。  
（保温は続けている）
- ご飯を入れたまま保温を切らない。  
（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）
- ふたはきちんと閉める。  
（乾燥・変色・においの原因）
- 保温中に現在時刻を表示したいときは、一度保温を切ってから、再度保温する。  
（保温経過時間は表示しない）

## 〈次の保温はしない〉

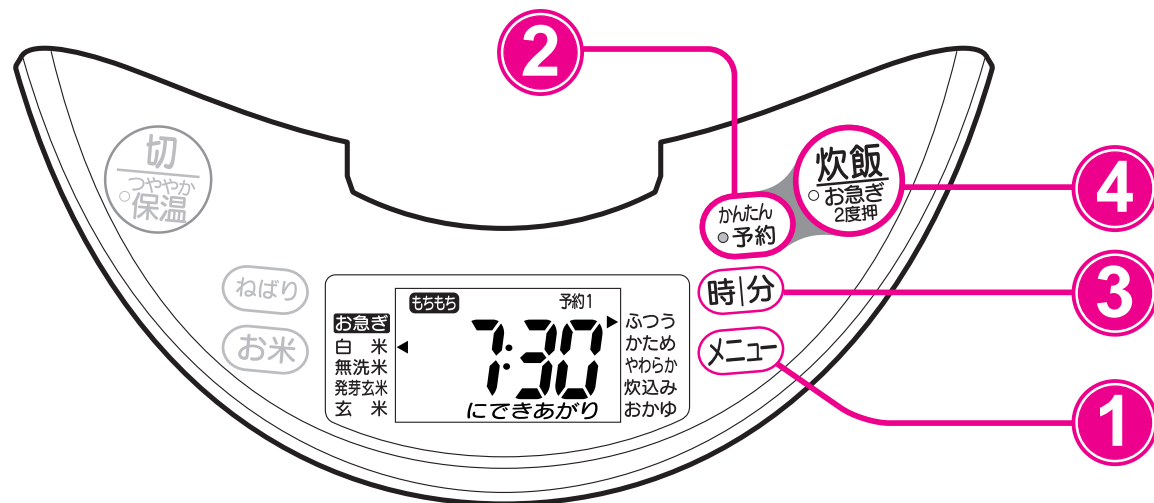
- 白米以外（炊込み、おこわ、おかゆ等）や、みそ汁、カレーなど汁もの
- 24時間以上



- 冷えたご飯
- ご飯のつぎたし
- よくとがなくて炊いたご飯
- しゃもじを入れたまま



# 「食べたい時刻」を予約して炊く



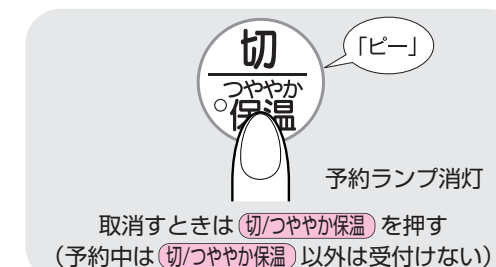
## 予 約

- 炊きあがりの時刻を予約して炊く。  
(表示は24時間制。  
昼の12時は12:00、夜の12時は0:00を表示。)
- 2通りの予約時刻を記憶する。
- 予約を一度セットすると、次回も予約した時刻を記憶している。  
(予約1または予約2を選んだ後、炊飯/お急ぎ)を押すだけで予約炊飯できる。
- 発芽玄米のおかゆと玄米は2時間、その他は1時間に満たない時間を予約したときは、すぐに炊飯をはじめ。 (炊飯時間が長い)
- 現在時刻は正しくセットする。ずれていると、予約した時刻に炊きあがらない。→17ページ
- 夏場の予約は12時間以内にする。  
(長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが)出る原因

- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものではない。  
(調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因)
- 予約中は、現在時刻を表示しない。

## 予約時刻を変えたいとき

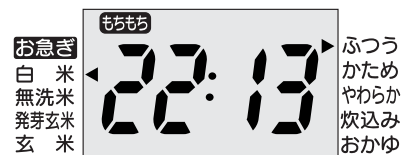
切/つややか保温を押して、  
14ページ ① からやり直す



使  
い  
か  
た

## 例：午前7：30に食べたいとき

- ① 現在時刻が正しいか確認して、  
メニューなどを選ぶ  
(時計の合わせかた→17ページ参照)



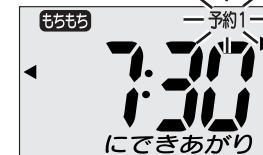
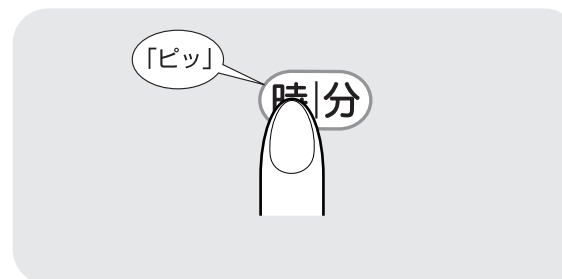
- お好みのメニューなどをセットする。  
→10～11ページ ①～③  
(炊込み)のとき、かんたん予約は受付けない。

- ② かんたん予約を押して、  
予約1または予約2を選ぶ



- 押すごとに予約1→予約2→かんたん予約にかわる。  
(予約1に戻ると「ピピッ」と鳴る。)
- あらかじめ予約1は6:00、予約2は18:00がセットされている。
- かんたん予約→16ページ

- ③ 時や分を押して  
食べたい時刻に合わせる



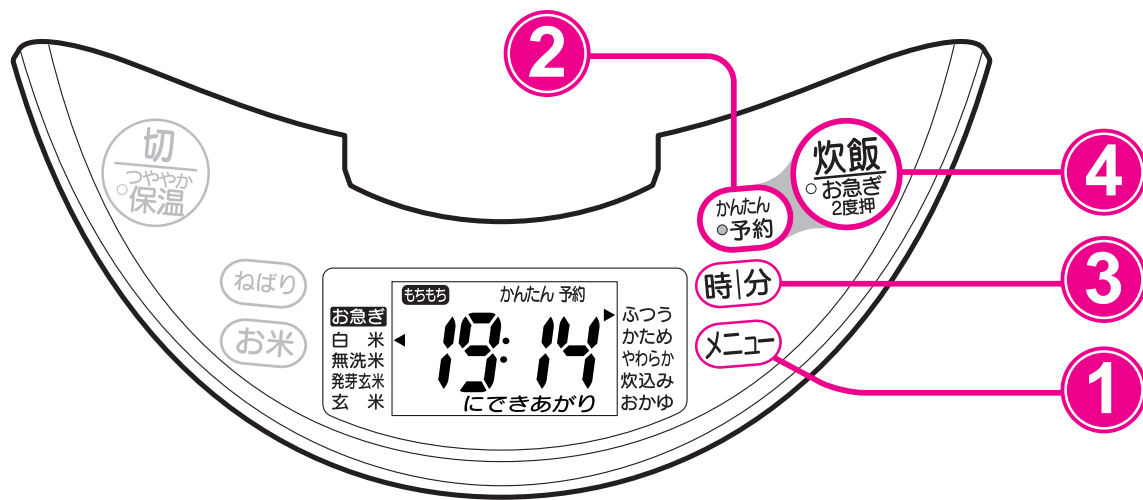
- 時は押すごとに1時間進み、分は押すごとに10分進む。  
(0に戻ると「ピピッ」と鳴る。)
- 押し続けると早送りする。

- ④ 炊飯/お急ぎを押す





# 「1時間単位」で予約して炊く



## 例：3時間後に食べたいとき

**1** **メニュー** などを  
選ぶ  
→ 10～11 ページ **1**～**3**  
(炊込み のとき、  
かんたん予約 は受けない。)

**2** **かんたん予約** を  
3回押す

予約ランプ点灯  
炊飯/お急ぎランプ点滅

予約ランプ点灯  
炊飯/お急ぎランプ点滅

**3** **時** を押してお好み  
の時間に合わせる

炊飯/お急ぎランプ点滅  
(予約完了)

予約ランプ点灯  
炊飯/お急ぎランプ点滅

**4** **炊飯/お急ぎ** を  
押す

炊飯/お急ぎランプ点滅  
(予約完了)

予約ランプ点灯  
炊飯/お急ぎランプ点滅

### かんたん予約

- 1～12時間（1時間単位）後に炊きあがるように予約ができる。  
（ただし、**発芽玄米**の**おかゆ**と**玄米**は2～12時間後）
- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない。（調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因）
- 予約中は、現在時刻を表示しない。
- 予約時間の変更・取消をするときは、**切/つややか保温**を押す。

# 時計の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 予約・炊飯・保温中は現在時刻の変更はできません。
- 24時間表示の時計です。（昼の12時は12:00、夜の12時は0:00）

## 例：19:10(午後7:10)を19:12(午後7:12)に合わせるとき

**1** 電源プラグを  
差込む

**2** **時** を2回押す

時刻表示が点滅

● 点滅すると時計の合わせができる。  
(分を2回押しても設定できる。)

**3** **時**や**分**を押して  
時刻を合わせる

時刻表示が点灯

● 押し続けると早送りする。  
(0に戻ると「ピピッ」と鳴る。)

● 時刻を合わせたらセット完了。

## 内蔵の専用電池について（消耗部品です）

電源プラグを抜いても  
時計を動かすために、  
内蔵電池を  
取付けています。

- 寿命は約4～5年（使用条件により異なります。）
- 電池が消耗してくると  
電源プラグを抜いたときに、時計表示や予約などの記憶が消えます。  
電源プラグを差込めば、炊飯・保温はできますし、毎回、現在時刻を合わせれば予約もできます。
- 電池の交換は  
電池は電気部品に固定されているので、交換はお買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

## 停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

### 炊飯中

- 復帰後、炊飯を続けます。

### 予約中

- 復帰後、予約どおりに炊きあがります。

### 保温中

- 復帰後、保温を続けます。  
(長時間の停電でご飯が冷めてしま  
ったら、自動的に保温をやめます。)

（停電時間が長いと、うまく炊けないことがあります。）

# お手入れ …毎回行う…

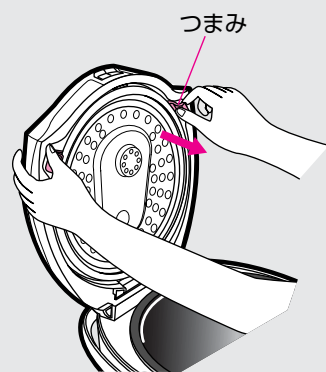
電源プラグを抜いて、本体が冷めてから始めてください。

## 放熱板

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする

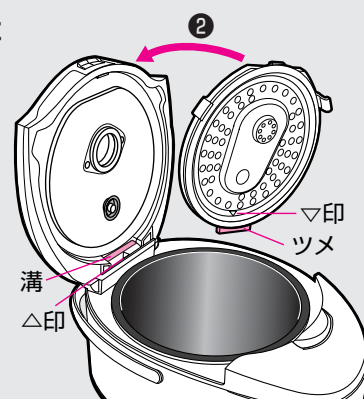
### ■はずしかた

片手でふたを押さえ、片手でつまみを真っすぐ手前に引く。



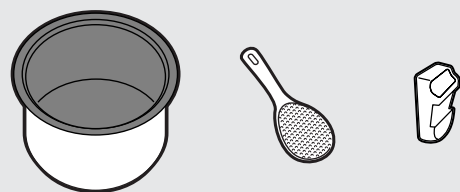
### ■取付けかた

- 1 放熱板の▽印と本体の△印を合わせるように、溝にツメを差込む。
- 2 上側をカチッと音がするまで押し込む。



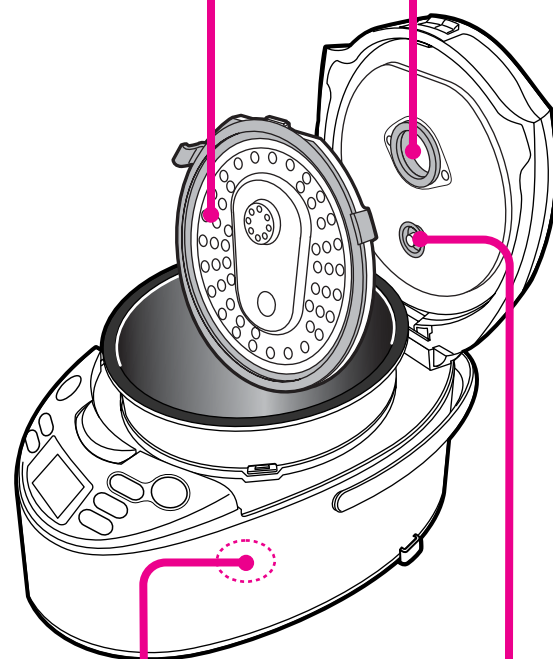
## 内なべ・しゃもじ・しゃもじ受け

- 冷めてからお手入れする
- 台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする(ナイロン面は使わない)



## 蒸気口

放熱板、カートリッジをはずした後、かたく絞った布でふく



## ダイレクトセンサー

かたく絞った布でふきとる

## 底センサー

かたく絞った布でふきとる  
こびりついた汚れは細かいサンドペーパー(400番程度)で軽くみがき、かたく絞った布でふきとる

## 本体のにおいが気になるとき

- 1 内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める。
- 2 炊飯/お急ぎを2回押して、沸とうさせる。
- 3 約15分間、沸とうさせた後、切/つややか保温を押す。
- 4 冷めたら内なべ、放熱板、カートリッジを取り出して洗う。

お願い

次のものは使わない  
傷・腐食・変色・ヒビの原因

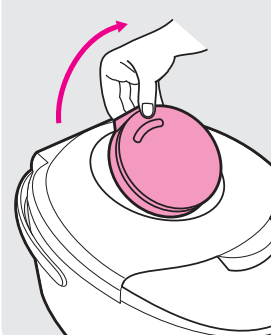
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン、漂白剤、みがき粉、シンナー、アルコール
  - スチールタワシ、スポンジのナイロン面、ナイロンネット付きスポンジ
- 本体の丸洗いはしない(故障の原因)

## カートリッジ・カートリッジパッキン

スポンジで水洗いし、水気をふきとる(おいしさを保つため、よく洗う)  
\*スポンジのナイロン面などの固いもので、こすらない(傷の原因)

### ■はずしかた

- 1 引きあげる。

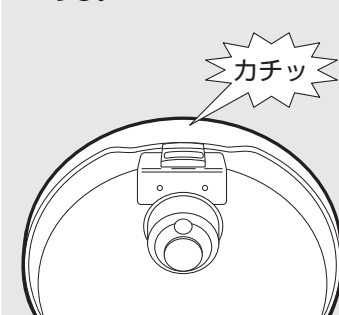


- 2 フックを押して、カートリッジを開き、カートリッジパッキンをはずす。



### ■取付けかた

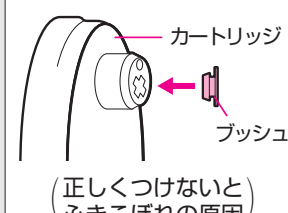
- 1 カートリッジパッキンを付ける。カートリッジをカチッと音がするまで閉める。



- 2 ブッシュがついていることを確認する。本体に差込む。

### ブッシュのつけかた

はずれたとき、図のようにつける。



## 本体

かたく絞った布でふく

## 内なべのフッ素加工を長持ちさせるために

■ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

- 内なべの上にザルをのせて、米をといだり水切りをしない。
- 内なべの内側や縁部に、しゃもじをたたきつけたり、こすりつけない。
- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。
- 酢は使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。
- みがき粉、タワシ類で洗わない。



- 長い間ご使用になると、水分や蒸気により多少色ムラができます。使用面、衛生面には問題ありませんので、安心してご使用ください。
- フッ素がはがれたり(人体に害はありません)、変形した場合は、お買い上げの販売店でお買求めください。



# ご飯がうまく炊けないとき

こんなとき	調べるところ
炊飯	
●ご飯がやわらかすぎる、かたすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●カートリッジ、ブッシュをつけて炊飯しましたか。⇒19ページ</li> <li>●米(無洗米は無洗米用計量カップを使う)や水の量は正しくはかりましたか。⇒8ページ</li> <li>●内なべを水平にして水加減しましたか。</li> <li>●お米の種類、メニューに合った水位目盛で水加減していますか。⇒12ページ</li> <li>●<b>お米</b>、<b>メニュー</b>を正しく選びましたか。⇒10ページ</li> <li>●<b>お急ぎ</b>、<b>無洗米</b>は、かために炊きあがります。</li> <li>●お好みのご飯に炊けないときは。⇒21ページ</li> </ul>
●炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有のなべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。異常ではありません。
●おこげができる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>お米</b>、<b>メニュー</b>を正しく選びましたか。⇒10ページ</li> </ul> 次のようなとき、おこげができます。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・玄米以外のお米を<b>玄米</b>で炊飯した。・胚芽米、炊込みの炊飯をした。</li> <li>・とぎかたが不十分。・長時間水にひたした。</li> <li>・内なべの外側・本体・底センサーに、米粒など異物がついている。</li> <li>・長時間の予約をした。</li> </ul> ● <b>無洗米</b> や炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがあります。異常ではありません。無洗米は軽くすすぐことをおすすめします。
●ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●無洗米を他のメニューで炊飯しませんでしたか。<b>無洗米</b>で炊飯してください。⇒10ページ</li> <li>●カートリッジ、ブッシュを正しくつけていますか。⇒19ページ</li> <li>●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。</li> <li>●水の量が多すぎませんか。内なべの水位目盛より、水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。⇒8ページ</li> <li>●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。⇒裏表紙</li> <li>●<b>おかゆ</b>を他のメニューで炊飯していませんか。⇒10ページ</li> </ul>
●炊込みご飯がよく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●具と米をかき混ぜていませんか。また、調味料はよく溶かししましたか。⇒12ページ</li> <li>●具の量がメニュー集より多すぎませんか。⇒別冊メニュー集</li> <li>●水の量が少なくありませんか。</li> <li>●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。⇒裏表紙</li> </ul>
●ご飯に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分が溶けて乾燥したものです。
保温	
●ご飯がにおう、黄変する、かたくなる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●保温時間(24時間まで)は守られていますか。</li> <li>●ふたは確実に閉めましたか。</li> <li>●カートリッジ、ブッシュを正しくつけていますか。⇒19ページ</li> <li>●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。</li> <li>●内なべ、放熱板、カートリッジを毎回お手入れしていますか。⇒18～19ページ</li> <li>●しゃもじを入れたまま、冷えたご飯、冷えたご飯のつぎたしなどの保温をしていますか。</li> <li>●とぎかたが不十分ではありませんか。</li> <li>●夏場に長時間の予約をしていますか。</li> <li>●放熱板など、本体ににおいがついていませんか。⇒18ページ</li> </ul>
●保温中、つゆがつく、つゆが落ちる	●ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。

# 故障かな？と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
●ふたが閉まらない	●上枠に米粒など異物が付着していませんか。
●炊飯や保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「ブーン」音は内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。</li> <li>●「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。</li> <li>●「グツグツ」「シュー」等の音は、おいしく炊くために強火で沸騰している音です。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●ご飯が炊けない</li> <li>●時間が長くなる</li> <li>●予約した時刻に炊けない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>炊飯/お急ぎ</b>を押し忘れていませんか。</li> <li>●時計は合っていますか。⇒17ページ</li> <li>●予約時刻は正しく設定されていますか。(24時間表示)</li> <li>●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。⇒裏表紙</li> <li>●炊飯中に停電しませんでしたか。⇒17ページ</li> </ul>
●蒸気もれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ふたパッキンに異物が付着していませんか。</li> <li>●ふたパッキン、カートリッジパッキンが変形していませんか。お買上げの販売店で交換してください。(有料)</li> </ul>
●上枠につゆが落ちる	●異常ではありません。ふきとってください。
●電源プラグを差し込んだとき、「パチッ」と火花がでる	●これはIH特有の本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるため、異常ではありません。
● <b>炊飯/お急ぎ</b> や <b>切/つややか保温</b> を押して、しばらくするとブザーが鳴る	●本体に内なべが入っていますか。
●表示部に「R1」などの表示が出る	●故障内容の表示です。お買上げの販売店にご連絡ください。

※誤って、内なべを入れずに、水や米を本体に入れてしまったときは、お買上げの販売店にご連絡ください。

## お好みのご飯に炊けないときは

■お米の銘柄によっても、炊きあがりはかわります。お好みに合わせて、1つまたは、2つを組み合わせるをお試しください。

べたつく 粘る やわらかい	→	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水の量を「少なめ」にする。</li> <li>●<b>メニュー</b>を<b>かため</b>にする。</li> <li>●<b>ねばり</b>を<b>さっぱり</b>にする。</li> </ul>
パサつく 粘りが ない かた	→	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水の量を「多め」にする。</li> <li>●<b>メニュー</b>を<b>やわらか</b>にする。</li> <li>●<b>ねばり</b>を<b>もちもち</b>にする。</li> </ul>

\*水の量は半目盛以内で加減する。

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。  
故障の状況と表示部の英数字(R1、R2、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F4、F6、F8)を、お買上げの販売店にご連絡ください。

## ご連絡いただきたい内容

- 品名 (IH)ジャー炊飯器)
- 形名 (NJ- )
- お買上げ日 ( 年 月 日)
- 故障の状況 ( )



# 保証とアフターサービス

## ■保証書

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をお読みのあと、大切に保存してください。

### 保証期間

お買上げ日から1年です

## ■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## ■ご不明な点や修理に関するご相談は

お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

## ■修理を依頼されるときは

「ご飯がうまく炊けないとき」(20 ページ)と「故障かな?と思ったら」(21 ページ)にしたがってお調べください。

なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてからお買上げの販売店にご連絡ください。

### ◎保証期間中は

商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

### ◎保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

### ◎修理料金は

技術料+部品代などで構成されています。

### ◎修理部品は

部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

## 三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内 (家電品)

修理・取扱いのご相談は  
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へ  
ご依頼できない場合は

修理のお問い合わせは

その他のお問い合わせは

修理窓口へ

ご相談窓口へ

## 修理窓口 電話受付：365日24時間

### 北海道地区

<b>札幌</b> (011) 890-7520 札幌市厚別区大谷地東 2-1-18	<b>帯広</b> (0155) 35-3111 帯広市西15条南 14-1
<b>旭川</b> (0166) 26-5580 旭川市曙1条 8-1-4	<b>苫小牧</b> (0144) 55-1114 苫小牧市明野新町 2-1-18
<b>北見</b> (0157) 25-7045 北見市並木町 500-5	<b>小樽</b> (0134) 33-3380 小樽市緑 2-28-22
<b>釧路</b> (0154) 24-1355 釧路市喜多町 2-25	<b>函館</b> (0138) 49-0345 函館市西栢梗町 589-57

### 東北地区

<b>青森</b> (017) 773-8381 青森市大字野木字野尻 37-184	<b>秋田</b> (018) 865-4471 秋田市八橋三和町 19-36
<b>弘前</b> (0172) 32-6535 弘前市大字青山 4-20-3	<b>横手</b> (0182) 32-1785 横手市卸町 3-2
<b>八戸</b> (0178) 28-8544 八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8	<b>大館</b> (0186) 42-2781 大館市餅田 2-5-44
<b>盛岡</b> (019) 637-7454 盛岡市羽場13地割 30-11	<b>山形</b> (023) 624-0018 山形市大野目 2-1-21
<b>水沢</b> (0197) 25-4511 水沢市卸町 2-3	<b>鶴岡</b> (0235) 24-6161 鶴岡市上畑町 5-4
<b>仙台</b> (022) 238-1773 仙台市若林区大和町2-18-23	<b>郡山</b> (024) 959-6543 郡山市喜久田町卸 1-76-1
<b>気仙沼</b> (0226) 23-8485 気仙沼市田中前 2-9-2	<b>会津</b> (0242) 27-4426 会津若松市天寧寺町 3-7
<b>石巻</b> (0225) 95-9111 石巻市門脇字四番谷地 16-268	<b>原町</b> (0244) 24-2842 原町市桜井町 1-173
<b>古川</b> (0229) 24-3595 古川市米袋字大窪 25-1	<b>いわき</b> (0246) 26-1822 いわき市内郷御台境町鶴巻 75-8

K04B

## 修理窓口

電話受付：365日24時間

### 首都圏地区

東京都・神奈川県・千葉県  
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県

フロントセンター東京

電話 (03) 3424-1111

FAX (03) 3424-1115

東京都世田谷区池尻 3-10-3

### 甲信越地区

<b>新潟</b> (025) 274-9165 新潟市竹尾卸新町 752-9	<b>長野</b> (026) 221-3232 長野市稲葉 904
<b>長岡</b> (0258) 23-3323 長岡市南陽 1-1118-1	<b>松本</b> (0263) 27-2461 松本市芳川野溝 531
<b>上越</b> (025) 524-1160 上越市春日山町 3-6-3	<b>飯田</b> (0265) 52-5396 飯田市上郷別府 3367-1
	<b>山梨</b> (055) 222-2711 甲府市下飯田 1-4-11

### 東海地区

愛知県・三重県・岐阜県東濃地区

フロントセンター名古屋

電話 (052) 721-0131

FAX (052) 721-7268

名古屋市東区矢田南5-1-14

<b>沼津</b> (055) 922-7111 沼津市若葉町 20-1	<b>岐阜</b> (058) 275-0909 岐阜市中嶋 3-24
<b>静岡</b> (054) 284-0821 静岡市中原 913	<b>高山</b> (0577) 33-7410 高山市冬頭町 981-5
<b>浜松</b> (053) 463-8455 浜松市上西町 62-5	

### 関西・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県  
兵庫県・京都府・滋賀県  
石川県・富山県・福井県・広島県  
山口県・島根県・鳥取県・岡山県  
香川県・徳島県・高知県・愛媛県

フロントセンター関西

電話 (06) 6454-3901

FAX (06) 6454-3900

大阪市北区大淀中 1-4-13

### 九州地区

<b>福岡</b> (092) 412-5333 福岡市博多区東那珂 3-1-21	<b>熊本</b> (096) 380-0211 熊本市石原町 326-1
<b>北九州</b> (093) 653-1231 北九州市八幡東区昭和 2-5-25	<b>八代</b> (0965) 33-5173 八代市緑町 13-1
<b>佐賀・久留米</b> (0942) 45-2661 久留米市東合川新町 7-20	<b>大分</b> (097) 558-8803 大分市向原西 1-8-1
<b>唐津</b> (0955) 72-1337 唐津市東城内 6-50	<b>宮崎</b> (0985) 56-4900 宮崎市大字赤江字飛江田150-1
<b>長崎</b> (095) 843-0622 長崎市大橋町 23-4	<b>延岡</b> (0982) 21-3540 延岡市惣領町 25-5
<b>佐世保</b> (0956) 30-7740 佐世保市木原町 155-1	<b>鹿児島</b> (099) 260-2421 鹿児島市卸本町 7-17
	<b>沖縄</b> (098) 898-3333 宜野湾市大山 7-12-1

## ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター

〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール  
**☎ 0120-139-365 (無料)**  
いつもサンキュー 365日

■通常電話番号(携帯電話対応) **03-3414-9655**  
■FAX **03-3413-4049**

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

K04B

## 仕 様

		1.0L タイプ	1.8L タイプ
電 源		交流 100V 50-60Hz	
消費電力 (W)	炊 飯 時	1200	1300
	保 温 時	24	29
炊飯容量(最小～最大)(L)	白米・無洗米・発芽玄米・ 胚芽米	0.18～1.0 (1～5.5 合)	0.18～1.8 (1～10 合)
	玄米	0.18～0.54 (1～3 合)	0.18～1.08 (1～6 合)
	炊込み (白米・無洗米・発芽玄米)	0.18～0.54 (1～3 合)	0.36～1.08 (2～6 合)
	炊込み (玄米)	0.18～0.36 (1～2 合)	0.36～0.72 (2～4 合)
	おこわ	0.36～0.72 (2～4 合)	0.36～1.08 (2～6 合)
	すし	0.36～1.0 (2～5.5 合)	0.54～1.8 (3～10 合)
	おかゆ	0.09～0.18 (0.5～1 合)	0.09～0.27 (0.5～1.5 合)
	お急ぎ	上記最大容量の60%まで	
コードの長さ(m)		1.0 (自動コードリール)	
外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)		255×338×199	281×368×233
質 量 (kg)		4.2	5.3
構 造 方 式		●予約・炊飯・むらし自動方式      ●メモリータイマー式 ●安全装置つき(底センサー+温度ヒューズ)      ●オールシーズン均一保温 ●ステンレス5層構造内なべ	

- 保温時の消費電力は、電圧100V、室温20℃の平均電力です。
- 電源が「切」の状態での消費電力は、約0.9Wです。(電源プラグを接続した状態)
- 外観、仕様など予告なく変更する場合があります。
- この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。  
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.  
No servicing is available outside of Japan.

## 愛情点検

★長年ご使用の  
ジャー炊飯器の点検を！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。



このよう  
な 症 状 は  
ありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

ご使用  
中 止

故障や事故防止のため電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。



三菱電機株式会社  
三菱電機ホーム機器株式会社

〒369-1295 埼玉県大里郡花園町小前田1728-1

MITSUBISHI

NJ-GD

ZT933Z657H01 \*